
LA PASTEURISATION

LE CONCEPT DE PASTEURISATION

La pasteurisation est un procédé thermique auquel un aliment est soumis afin d'assurer sa qualité alimentaire en réduisant les agents pathogènes qu'il peut contenir (bactéries, moisissures et levures).

Le principal objectif de la pasteurisation n'est pas d'éliminer complètement les agents pathogènes, mais de diminuer sensiblement leur population pour parvenir à des niveaux qui ne provoqueront pas d'intoxications.

Il s'agit d'un traitement relativement doux, puisqu'il fait intervenir des températures inférieures à 100 °C. Il est utilisé pour prolonger la durée de conservation des aliments pendant plusieurs jours, ou mois. Pour cette raison, ils nécessitent d'être réfrigérés ou congelés pour une conservation optimale.

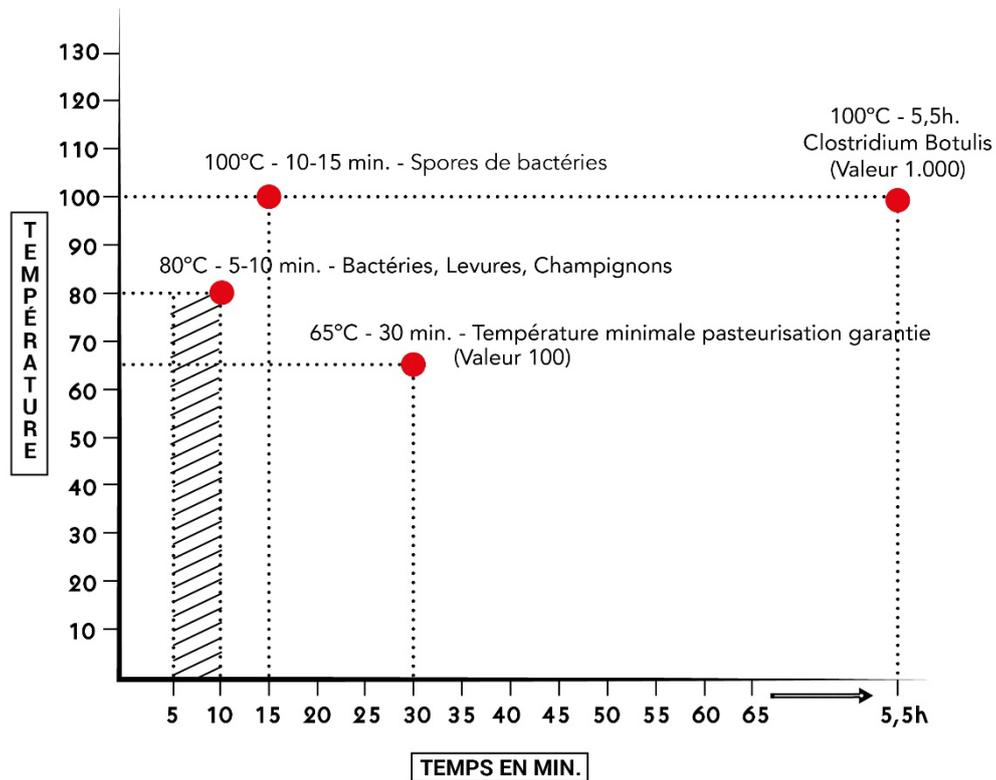
COMMENT OBTENIR UNE PASTEURISATION AVEC DES GARANTIES ?

- On obtient une pasteurisation à partir de 65 °C au cœur du produit pendant au moins 30 minutes.
- Plus le temps d'exposition à la température sera élevé, plus la valeur de la pasteurisation du produit sera grande.

À QUOI CORRESPOND LA VALEUR DE PASTEURISATION DU PRODUIT ?

- La valeur de pasteurisation a une équivalence en fonction de la durée à laquelle l'aliment a été maintenu en température constante ou ascendante.
- La valeur de pasteurisation 100 équivaut à 21 jours de péremption, tandis que la valeur 1 000 (la plus grande existante) donne 42 jours.
- La période de péremption maximale autorisée à ce jour est de 42 jours.

TABLEAU DES DUREES / TEMPERATURES PASTEURISATION



* Valeur 100 : 21 jours de péremption
 * Valeur 1 000 : 42 jours de péremption

TABLEAU DE PASTEURISATION DE PRODUITS LAITIERS

TEMPÉRATURE	TEMPS	TYPE DE PASTEURISATION
63°C (145°F)	30 minutes	Pasteurisation LTLT
72°C (161°F)	15 secondes	Pasteurisation "High Temperature Short Time Pasteurization" (HTST)
89°C (191°F)	1.0 seconde	Ultra Pasteurisation (UP)
90°C (194°F)	0.5 secondes	Ultra Pasteurisation (UP)
94°C (201°F)	0.1 secondes	Ultra Pasteurisation (UP)
96°C (204°F)	0.05 secondes	Ultra Pasteurisation (UP)
100°C (212°F)	0.01 secondes	Ultra Pasteurisation (UP)
138°C (280°F)	2.0 secondes	Stérilisation Ultra-high temperature (UHT)

Source site web d'IDFA. En-tête de page : Pasteurisation : Définition et Méthodes.

**TABLEAU DE PRODUITS ET TEMPERATURES MINIMALES D'UTILISATION EN TOUTE
SECURITE ALIMENTAIRE**

	Température minimale d'utilisation.	Température minimale de conservation
Rôtis, filets, côtes de bœuf, cochon et mouton	62.8°C	65°C
Viande hachée de bœuf, cochon et mouton	71.1°C	65°C
Volaille	73.9°C	65°C
Plats à base d'œufs, fricassées, etc.	71.1°C	65°C
Réchauffage	73.9°C	65°C
Poisson	62.8°C	65°C